RéFLEX

Journal d'information et de prévention des déchets

Juillet 2013 n° 17

HYGEA
Intercommunale de gestion environnementale

p 1 Merci pour vos efforts de tri !
Tout nouveau, tout pratique
Service à domicile à La Louvière
ZOOM sur... le verre
Pas de déchets au pied des bulles
Les déchets ont la dent dure !

p 2 Un été sans gaspiller !
Le vermicompostage et le compostage
Calendrier scolaire
Merci
Adoptez la Cocotte Attitude !

Concours
page 2
1 livre de recettes à gagner !

Edito

Ne cherchez plus, cliquez !

En ligne depuis quelques mois, le site d'Hygea (**www.hygea.be**) connaît un important succès avec plus de 25.000 visites en 6 mois !

Complet et structuré par profils d'utilisateurs (citoyen, commune, enseignant, professionnel, journaliste), il répond à toutes vos questions en matière de tri ou d'élimination de déchets et fourmille de conseils pour en limiter la production.

Il comprend un astucieux moteur de recherche qui vous donne le calendrier précis des collectes en porte-à-porte dans votre quartier. Un deuxième module, basé sur un principe de géo-localisation, vous indique l'adresse de l'Écoparc ou du site de bulles à verre le plus proche de chez vous.

Il reprend également le guide complet et détaillé des Écoparcs afin de préparer au mieux votre visite. Ajoutons-y les «Conseils du mois», les news, l'agenda, la possibilité de consulter et de télécharger tous les numéros de RéFLEX, ainsi que nombreux autres documents et vous avez tous les ingrédients qui font de ce site : un outil incontournable.

Rendez-vous sur **www.hygea.be** pour devenir des champions du tri et de la gestion durable des déchets.

Avec la mise en ligne du site, Hygea donne la priorité au numérique comme support de communication. Voilà pourquoi nous vous proposons de recevoir les prochains numéros de RéFLEX, dorénavant semestriel, par mail, en PDF. Rendez-vous sur **www.hygea.be** pour compléter le formulaire d'abonnement en ligne.

News

Merci pour vos efforts de tri !

Le bidon de lessive dans le sac bleu, c'est pas du bidon

Barquette de beurre, tu fonds pour la poubelle

Les comptes sont faits et le résultat est plus qu'encourageant : grâce à vos efforts de tri, le taux de résidus des sacs bleus PMC est passé de plus de 20% à 15% ! Ces résidus, ce sont les emballages jetés dans le sac PMC par erreur et qui ne devraient pas s'y retrouver.

Pour vous aider à bien trier vos PMC, Hygea lancera prochainement en collaboration avec Fost Plus une campagne de sensibilisation via la presse locale pour rappeler les principaux intrus que l'on retrouve dans les sacs bleus PMC.

Pour résumer les choses simplement, les seuls déchets plastiques acceptés dans les sacs bleus PMC sont les bouteilles et les flacons. Il ne faut donc pas y jeter les sachets, les films, les raviers, les pots, ni les barquettes... en plastique. Tous ces déchets doivent être jetés dans votre poubelle à ordures ménagères.

Si vous avez un doute sur la destination d'un déchet en plastique, consultez le site www.hygea.be, dans la rubrique «Citoyen», dans le menu «Bien trier ses déchets». L'onglet PMC vous donne tous les conseils pratiques.

On peut encore faire mieux. Mais merci déjà pour tous vous efforts !

Tout nouveau, tout pratique

Le nouveau guide des Écoparcs vient de sortir. Quelques modifications ont été apportées, notamment dans les matières collectées.

Les Écoparcs sont des outils incontournables en matière de tri et de valorisation des déchets : vous pouvez y déposer, gratuitement, vos déchets recyclables, vos encombrants ou vos déchets spéciaux.

Ce guide vous aide à préparer votre visite à l'Écoparc en vous rappelant l'importance de trier vos déchets en fonction des matières collectées et vous assurer de n'y déposer que ce qui peut l'être.

Il est disponible dans votre Écoparc, sur simple demande auprès du préposé. Il est également accessible via le site web d'Hygea : **www.hygea.be**.

Depuis ce 19 juillet, les Louviérois peuvent faire appel au service à domicile d'Hygea ! Concrètement, si vous ne disposez pas d'un véhicule pour vous rendre dans un Écoparc, ou si celui-ci ne permet pas de transporter de gros volumes, Hygea vous propose un service à domicile. Hygea collecte à la demande des ménages tous les déchets pouvant être déposés à l'Écoparc hormis les inertes et les PMC. Un forfait de 50 € pour le 1er m³ sera facturé avec un supplément de 5 € par m³ supplémentaire, soit 75 € les 6 m³.

Plus d'infos au 065/87.90.84 ou www.hygea.be.

ZOOM sur... le verre

Ce qui est autorisé

Sont autorisés les bocaux, les bouteilles et les flacons en verre coloré ou incolore et vides. Le verre coloré et le verre incolore sont collectés séparément. Le verre coloré doit être placé dans les bulles de couleur verte tandis que le verre incolore doit être placé dans les bulles blanches.

Ce qui est interdit (> : à destination de)

Couvercles des bocaux > PMC
Capsules et bouchons en plastique > PMC
Bouchons de liège > bouchons de liège
Vitres, miroirs et autres verres plats > encombrants non-incinérables
Ampoules à incandescence > ordures ménagères
Tubes néon > D.E.E.E. (déchets d'équipements électriques et électroniques)
Plats en pyrex, céramique, grès, porcelaine et faïence > inertes
Récipients et pots en terre cuite > inertes

Pas de déchets au pied des bulles

Les bulles sont faites pour accueillir du verre... Et pas vos autres déchets. Rappelons que tout dépôt d'immondices au pied des bulles est considéré comme un dépôt sauvage et donc passible d'une amende.

Cet automne, Hygea organisera en collaboration avec Fost Plus des actions sur les marchés et distribuera des sacs réutilisables afin de vous faciliter le transport des bouteilles et bocaux en verre auprès des bulles à verre. Ces sacs pratiques car compartimentés, un côté pour le verre coloré l'autre pour le verre incolore, vous permettront surtout d'éviter d'abandonner caisses et autres sachets aux pieds des bulles à verre. Plus d'infos sur le site **www.hygea.be**.

Les déchets ont la dent dure !

Saviez-vous que les déchets jetés dans la nature peuvent mettre de nombreuses années pour se dégrader ?

Voici quelques exemples :

Pelure de banane : 2 ans
Chewing-gum : 5 ans
Sac en plastique : 100 ans
Canette métallique : 200 à 500 ans
Bouteille en plastique : jusqu'à un million d'années

Leur place n'est pas par terre, mais dans la poubelle !

Pensez-y avant de les jeter...

Horaire des Écoparcs* d'Hygea

Pour toute question concernant un déchet, adressez-vous au préposé : il peut vous guider, vous informer et veiller au respect des règles de tri.

Lundi	12h00 à 17h45
Mardi au vendredi	10h00 à 17h45
Samedi	9h00 à 16h45
Dimanche	fermé

* Excepté l'Écoparc de Quévy (voir www.hygea.be).

Et les prochains jours fériés ?

Le jeudi 15 août, ainsi que les vendredi 1er et lundi 11 novembre 2013 sont des jours fériés. Les collectes en porte-à-porte n'auront pas lieu et les Écoparcs seront fermés.
Consultez votre calendrier de collecte ou contactez Hygea pour connaître les dates de passage.

Attention, le jeudi 21 novembre les Écoparcs seront exceptionnellement fermés.

Tél.: 065/87.90.90 - Email : hygea@hygea.be
www.hygea.be

Un été sans gaspiller !

Le soleil est de retour. Avec lui revient la saison des repas au jardin et des barbecues. C'est le moment idéal pour prendre quelques bonnes résolutions pour éviter le gaspillage alimentaire.

// Jusqu'au fond du pot

Barbecue est synonyme de grillades, de salades et de sauces en pot. Avez-vous déjà remarqué qu'en utilisant une cuillère ordinaire, vous n'arrivez pas à ramasser le fond du pot ? On a beau s'en mettre plein les mains, il en reste toujours un peu.

La solution ? Utiliser une spatule avec un bout en caoutchouc. Aussi appelée «Maryse» ou «lèche-plat», elle vous permet de profiter de la sauce jusqu'à la dernière goutte et de limiter, de ce fait, le gaspillage alimentaire. La spatule sera tout aussi utile lorsqu'il s'agit de vider le pot de confiture ou de choco à tartiner !

// Pas plus qu'il n'en faut

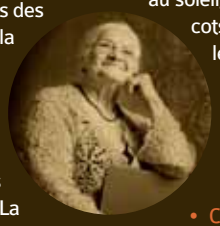
Réduire ses déchets alimentaires, c'est avant tout préparer les justes quantités. C'est-à-dire de préparer le repas en fonction du nombre d'invités.

Et il faut bien avouer qu'une fois que l'on doit préparer un barbecue, on a généralement tendance à voir «un peu large». Pourtant au barbecue, comme pour n'importe quelle autre cuisson, les quantités restent les mêmes : 150 à 250 g de viande (ou poisson) et 200 à 300 g de légumes par personne.

// La salade du lendemain

Il reste quelques morceaux de viande grillée et des légumes préparés pour le barbecue ? Qu'à cela ne tienne : découpez la viande en petits morceaux et mélangez-la avec les légumes (grillés ou crus), du riz froid, des pâtes ou des pommes de terre froides. Ajoutez-y quelques herbes fraîches (ciboulette, persil...), un oignon coupé fin et, au choix, une vinaigrette ou de la sauce froide. Vous aurez ainsi un petit plat froid vite fait, sympa, pas cher et qui vous évite de gaspiller des aliments !

Ma grand-mère disait...



On a toujours eu l'esprit de conservation dans la famille. Et je ne parle pas des bibelots qui se transmettent de génération en génération. Mais plutôt de la conservation des aliments. Voici 4 solutions :

- La congélation : On peut pratiquement tout congeler : viande, poisson, fruits et légumes... Cependant, il n'est pas recommandé de congeler les artichauts, les endives, les aubergines, la salade et les pommes de terre (autres qu'en purée). Lavez soigneusement vos fruits et légumes avant de les congeler et congelez-les le plus rapidement possible. La plupart des légumes doivent être blanchis avant d'être congelés afin d'éviter les changements indésirables de saveur, de couleur et de texture. La plupart des légumes congelés se conservent pendant un an.
- Le séchage : C'est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. Il s'agit d'en éliminer l'eau sans toutefois les appauvrir. Cela peut se faire au soleil, au vent et même dans votre four. On peut sécher les pommes, les abricots, les pêches, les tomates, les poivrons, les courgettes, les fines herbes et les graines germées. Les produits séchés, bien conservés à l'abri de la lumière, gardent leur saveur et leur valeur nutritive pendant environ 1 an.
- La stérilisation : Elle consiste à immerger des conserves scellées dans un bain d'eau bouillante à une température supérieure à 100°C. Cela détruit les micro-organismes présents dans les aliments qui peuvent ainsi être conservés plusieurs mois sans devoir être placés au frais.
- Conservation dans l'huile : Beaucoup de légumes (crus ou séchés) peuvent être simplement conservés dans des bocaux remplis d'huile. Pour plus de saveurs, vous pouvez également aromatiser l'huile avec de l'ail, des piments ou du basilic.

Merci Mamy !

Que retrouve-t-on comme fruits et légumes en été ?

- FRUITS : cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, mûre, myrtille...
- LÉGUMES : aubergine, betterave rouge, brocoli, carotte, céleri vert et blanc, champignon, endive, chou-fleur, courgette, épinard, haricot, laitue, maïs, petits pois, poireau, tomate...

La recette d'été

La confiture de fraises

Ingrédients : 1 kg de fraises et 750 g de sucre fin

Préparation : équeutez vos fraises et lavez-les soigneusement avant de les égoutter. Coupez-les en morceaux et placez-les dans une casserole en y ajoutant le sucre. Mélangez. Portez le mélange à ébullition et maintenir pendant 20 minutes en remuant régulièrement. Après les 20 minutes de cuisson, baissez un peu le feu et faites le test de «l'assiette froide» pour savoir si votre confiture est cuite : versez une goutte dans une assiette froide si elle se fige tout de suite, c'est cuit ! Pour la conservation, n'oubliez pas d'ébouillanter vos pots (et leurs couvercles) avant de les remplir. Versez la confiture dans les pots, fermez-les et retournez-les. Attendez que la confiture soit froide pour remettre les pots à l'endroit.

Geste éco-responsable

Le vermicompostage et le compostage

Saviez-vous que 30 % du poids de votre poubelle est composé de déchets organiques, soit l'équivalent de près de 100 kilos par an et par habitant ? Le vermicompostage et le compostage sont deux techniques naturelles qui permettent d'éliminer, simplement et à moindre coût, vos déchets organiques.

Le compostage est un procédé naturel qui transforme, en présence d'oxygène (aérobiose), la matière organique en un produit ressemblant à de la terre, appelé humus ou compost. De couleur brun foncé, le compost a l'apparence et l'odeur d'un terreau. Il s'utilise comme amendement et engrais pour fertiliser le jardin, la terre des plantes d'intérieur, etc.

Le vermicompostage est un procédé tout aussi naturel de transformation des déchets ménagers biodégradables, grâce, cette fois, à l'action des vers. On obtient alors un vermicompost beaucoup plus riche en éléments nutritifs que le compost produit par d'autres méthodes et qui possède une teneur en matière organique généralement supérieure. Il est également plus riche en vie microbienne ce qui permet de décomposer les éléments nutritifs déjà présents dans le sol plus rapidement pour ainsi les rendre assimilables par les plantes. Enfin, le vermicompost améliore aussi la structure du sol et sa capacité de rétention d'eau.

Dans les deux cas, cela permet d'obtenir un engrais 100% organique pour votre jardin, mais, surtout, d'éliminer naturellement vos déchets organiques.

Pour plus d'infos, surfez sur le site internet www.hygea.be ou demandez la brochure intitulée : «La vermicompostière, manuel d'installation et d'utilisation» au 065/41.27.21 ou via email : hygea@hygea.be.

News

Calendrier scolaire

Le poster calendrier scolaire Hygea 2013-2014 vient de sortir !

Retrouvez nos super-héros de l'environnement qui, au fil des mois, donnent aux enfants une série de conseils et d'astuces pratiques pour limiter leur production de déchets tant à l'école qu'à la maison. Vous pouvez demander votre exemplaire gratuit en contactant Hygea au 065/41.27.21 ou par mail à hygea@hygea.be.

Merci

Plus de 4.000 vélos ont été collectés le 20 avril à l'occasion de la 7e édition de l'opération «Offrez une 2e vie à votre vélo» menée dans les différents parcs à conteneurs de Wallonie.

Et rien que dans les Écoparcs d'Hygea, nous avons récolté plus de 250 vélos. Ils seront remis en état et ensuite réutilisés grâce à de nombreuses associations locales, partenaires.

En participant à cette opération vous avez posé un geste en faveur de l'environnement en permettant à votre vélo d'avoir une 2e vie, mais également en faveur de l'économie sociale.

Notez déjà notre prochain rendez-vous ! Une grande collecte de jouets en bon état sera organisée le samedi 19 octobre dans les Écoparcs au profit d'associations sociales locales.

Concours

Gagnez 1 livre de recettes pour apprendre à cuisiner les restes de repas !

Pour cela, il vous suffit de répondre correctement à ces deux questions et de nous renvoyer le formulaire dûment rempli avant le 29/11/2013 à l'adresse suivante : RéFLEX - Concours - Hygea - Rue de Nimy, 53 à 7000 Mons.

Plus simple ! Répondez par mail à **concours@hygea.be**

Pour éviter tout gaspillage, quelle quantité de viande faut-il prévoir par personne pour un barbecue ?

Votre réponse : .....

A. 80 à 95 g
B. 150 à 250 g
C. 300 à 350 g

Nom / Prénom : .....

Rue : .....

Localité : ..... Tél. : .....

Question subsidiaire

Combien de personnes participeront à ce concours ? .....

CONCOURS DU RÉFLEX N°16 : Félicitations à Mme Giuseppina PARDINI de Quaregnon qui remporte une yaourtière.

Le règlement du concours est disponible sur simple demande au sein des Écoparcs d'Hygea ou sur www.hygea.be

Abonnez-vous gratuitement à RéFLEX !

Rendez-vous sur le site www.hygea.be pour compléter le formulaire en ligne.

Vous recevrez ainsi chaque numéro par mail sous format PDF.

Si vous souhaitez recevoir par courrier postal, complétez le formulaire ci-après et renvoyez-le à : Hygea – Magazine RéFLEX – Rue de Nimy, 53 à 7000 Mons.

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Adresse email : .....

Adoptez la Cocotte Attitude !

Recevez vos factures par mail

Demandez à recevoir vos factures par mail, plutôt que par courrier.

Bon, vous devrez toujours payer. Mais quelle économie de papier !

C'est ça la Cocotte attitude !

Toutes les Cocotte attitudes sont sur **www.moinsdepapier.be**

HYGEA Intercommunale de gestion environnementale

Avec le soutien de la Wallonie

RéFLEX est imprimé sur un papier respectueux de l'environnement avec des encres végétales. - Ne pas jeter sur la voie publique - Éditeur responsable : Nathalie Brunelle, Managing Director Hygea - Rue du Champ de Ghislage, 1 à 7021 Havré cible